



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Creux de Gilly
- ▶ Croix Blanches

### Terroir :

▶ Ils sont constitués de limons gris et clairs à texture parfois argileuses au Nord, et limons rouges plus ou moins argileux associés à des chailles ou recouverts de limons au Sud.

### Cépage :

- ▶ Gamay noir à jus blanc

### Superficie :

- ▶ 0,25 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 66hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1963 et 1978

## VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

## VINIFICATION ET ELEVAGE

### Vinification :

- ▶ Macération pelliculaire dans le pressoir entre 6 à 8h suivant le millésime : opération destinée à mettre en contact le jus de raisin blanc avec sa pellicule pour activer les précurseurs aromatiques.
- ▶ Pressurage
- ▶ Cuve inox à basse température

### Elevage :

- ▶ En cuve inox entre 4 et 5 mois

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 8 à 10°

### Commentaires du Vigneron :

2017	2018	2019	2020
2021	2022	2023	

- ▶ Robe : pomelos, limpide et brillante.
- ▶ Nez : s'ouvre directement sur des notes de liqueur de framboise, de prunelle.
- ▶ Bouche : fraîche et garnie ; met en avant la cerise fraîche et la fraise. La finale se prolonge dans un amer salivant bienvenu.

### Accords mets-vins :

- ▶ Apéritif
- ▶ Légumes vapeur ou farcis
- ▶ Tourte aux légumes
- ▶ Grillades
- ▶ Couscous
- ▶ Viandes blanches

### Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 4 ans



Coteaux Bourguignons  
Rosé